

WEST

09/887916



Generate Collection

L16: Entry 43 of 80

File: JPAB

Oct 9, 1986

PUB-NO: JP361227772A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 61227772 A

TITLE: FLOWER-CONTAINING DRINK AND PRODUCTION THEREOF

PUBN-DATE: October 9, 1986

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TAJIMA, KIYOHIO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

ASAHI SYUZO KK

APPL-NO: JP60067935

APPL-DATE: March 31, 1985

US-CL-CURRENT: 426/592

INT-CL (IPC): C12G 3/04; A23L 2/00

ABSTRACT:

PURPOSE: To obtain a flower-containing drink storable for a long period without causing the lowering of the quality and having beautiful appearance, by removing the pigment, odorous substance and other dissolving components from a natural flower and adding the treated flower to a liquid for drink.

CONSTITUTION: Natural flower such as cherry, rose, etc. is treated with an extraction liquid (preferably aqueous solution of food-grade ethyl alcohol) to remove the pigment, odorous substance and other soluble components from the flower. The treated flower is added to a liquid for drink such as refined SAKE to obtain the objective drink.

COPYRIGHT: (C) 1986, JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-227772

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)10月9日

C 12 G 3/04
A 23 L 2/00

7236-4B
7235-4B

審査請求 有 発明の数 2 (全3頁)

⑮ 発明の名称 花入り飲料およびその製造方法

⑯ 特 願 昭60-67935

⑰ 出 願 昭60(1985)3月31日

⑱ 発 明 者 田 島 清 博 福井県丹生郡朝日町西田中11号53番地

⑲ 出 願 人 朝日酒造株式会社 福井県丹生郡朝日町西田中11号53番地

明 細 書

1. 発明の名称

花入り飲料およびその製造方法

2. 特許請求の範囲

(1) 色素、臭気物質その他の溶出成分を予め除去した自然花を、飲料用液体中に混入したことを特徴とする花入り飲料。

(2) 前記飲料用液体がアルコール飲料であることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項記載の花入り飲料。

(3) 前記アルコール飲料が清酒であることを特徴とする特許請求の範囲第(2)項記載の花入り飲料。

(4) 自然花を抽出用液体で処理することにより色素、臭気物質等の溶出成分を除去した後、これを飲料用液体中に混入することを特徴とする花入り飲料の製造方法。

(5) 前記抽出用液体がアルコール水溶液であることを特徴とする特許請求の範囲第(4)項記載の花入り飲料の製造方法。

(6) 前記抽出用液体が食用エチルアルコール水溶液であることを特徴とする特許請求の範囲第(4)項記載の花入り飲料の製造方法。

(7) 前記飲料用液体が清酒であることを特徴とする特許請求の範囲第(4)項、第(5)項または第(6)項記載の花入り飲料の製造方法。

3. 発明の詳細な説明
〔産業上の利用分野〕

〔従来の技術〕

本発明はアルコール飲料や清涼飲料水等に花を混入し、觀賞性を付加した花入り飲料とその製造方法に関する。

〔従来の技術〕

酒類や清涼飲料水等の嗜好飲料、或いはミネラルウォーター等の種々の飲料が製造され、夫々に固有の用途で飲用に供されている。また、これら飲料については夫々の立場から技術の研鑽がなされているが、その方向としては何れも固有の特性を純化向上することを目的とし、且つその範囲に留まっているのが実情である。

日本酒、特に清酒を例に考えてみると、長年に

亙る酒造の歴史の中で製造者が情熱を傾注したのは、まろやかさ、豊穡な味覚、コク、爽やかな酔い心地等、何れも清酒本来の品質向上を追求するものであった。しかも、その手法はあくまで醸造技術そのものの向上を尊び、異物を混入することはむしろ禁忌とするもので、現代においてもその観念は根強く残っている。近年では豊穡な味わいといった伝統的な特性よりも、むしろ軽い酔い心地を追求する新たな方向が生まれてはいるが、これも清酒の本質的な特性の範囲内で現代の嗜好変化に適合しようとするものに外ならない。

他方、酒席での飲み方についてみると事情は若干異なっている。例えば花見酒等において杯に満たした酒に花卉を浮かべ、情趣を楽しむといった飲酒のし方が古來行なわれており、花鳥風月を愛する日本人の趣味感に沿った飲酒の方法として容易に首肯し得るものである。にもかかわらず、製造の段階で清酒に花を混入することは未だ何人によっても実施されたことはない。

これは既述のように異物、それも固形物の混入

を禁忌とする~~こと~~酒造家の伝統的な風潮が影響していると思われるが、より直接的には次に述べる理由によると思われる。

なお、清酒以外の酒類、清涼飲料水等の他の飲料の場合にも事情は同じで、花を混入したものは未だ何人によっても製造されたことはない。

〔発明が解決しようとする問題点〕

花を混入した飲料が従来存在しなかった具体的な理由として、次の問題が上げられる。

即ち、花にはセルロース等の植物繊維、植物蛋白等、花の実体を構成する物質の外、色素等の水溶性または脂溶性の成分が含まれており、これら成分が貯蔵中に溶出することである。特に、清酒のように既に完成された嗜好飲料の場合、これら溶出物質の混入は味覚および風味を著しく損ない、且つ色素の溶出による着色によって商品価値を失ってしまう問題がある。

この問題は清酒以外の酒類の場合も同じで、また清涼飲料水やミネラルウォーター等の場合も同様である。

また適当な大きさで、あまり大きすぎないものが望ましい。これらの花は花卉だけを用いてもよく、頸部やツルを付けたまま用いてもよい。

本発明は清酒やワイン等の酒類、炭酸飲料水等の清涼飲料、ミネラルウォーター等に適用することができる。

本発明の製造方法において、自然花を処理する抽出用液体としては、水、アルコール、エーテル等の通常の抽出溶媒を用いることができる。しかし、抽出効率の点からはアルコールが好ましい。また、抽出処理した花を飲料中に混入することから、食用アルコール（例えば95%食用エタノール）を用いるのが最も望ましい。

抽出操作としては、上記の抽出用液体中に花を浸漬するだけでよく、場合によっては適宜攪拌を施す。抽出に要する時間は花の種類および抽出溶媒の種類によっても異なるが、浸漬するだけの場合には一般的に3～4日程度である。

こうして抽出処理された自然花は、色素その他の溶出成分が抽出除去されているため、これを冷

本発明は上記事情に鑑みてなされたもので、清酒や清涼飲料水等の本来的な使用価値をそのまま維持し、且つ花を混入することにより観賞性を付与した花入り飲料とその製造方法を提供することを目的とするものである。

〔問題点を解決するための手段〕

上記の課題を達成するための本発明の構成は次の通りである

まず、本発明による花入り飲料は、色素、臭気物質その他の溶出成分を予め除去した自然花を、飲料用液体中に混入したことを特徴とするものである。

また、本発明による花入り飲料の製造方法は、自然花を抽出用液体で処理することにより色素、臭気物質等の溶出成分を除去した後、これを飲料用液体中に混入することを特徴とするものである。

本発明において、飲料中に混入する花としては、例えば桜、桃、バラ等、どのような花を用いてもよい。ただし、花の形状に特徴のあるもの、

風乾燥すると脱色された紙状を呈する。こうして抽出処理された花を清酒等の飲料中に適量混入することにより、目的の花入り飲料が得られる。

なお、場合によっては上記抽出処理された花に再度着色を施して混入することも可能である。当然ながら、着色剤は生理的に許容され得るもので、且つ適用対象である飲料本来の味覚を損なわないものでなければならない。このような着色方法の一例としては、上記抽出処理により脱色された花を赤ワイン中に浸漬して赤く着色し、これを白ワイン中に混入するといった方法が可能である。

〔作用〕

本発明により得られる花入り飲料では、混入されている自然花に本来含まれていた色素等の可溶成分が予め除去されているから、長期間貯蔵しても飲料の品質低下を防止することができる。即ち、溶出物で飲料本来の味が損われたり、好ましくない着色で商品価値がなくなってしまうといった事態を防止することができる。

に入れて保存した。こうして透明容器に入れられた花入り酒は、清酒の中に桜の花が浮遊して視覚的に情趣をそそる外観を有していた。

この透明容器中に保存した花入り酒を3ヶ月間、通常の条件下に貯蔵した後、下記の要領でパネラーテストによる味覚試験を行なった。

パネラー数；

30人（男10人、女20人）

試験方法；

咲き酒と同じ手法により、上記実施例の花入り酒と、花を混入しなかった同一種類の清酒とを比較させた。なお、花入り酒の容器は外側を布で覆い、内部が見えないようにして行なった。

試験結果；

上記実施例の花入り酒について着色、味覚の劣化を指摘したパネラーは皆無であった。

〔発明の効果〕

以上詳述したように、本発明によれば各種飲料

しかも、本発明の製造方法によれば特別な装置を必要とすることなく、容易に目的とする花入り飲料を製造することができる。

〔実施例〕

以下、本発明を清酒に適用した一実施例を説明する。

(a) 頸部およびジクが付いたままの桜花（染井吉野）6gを95%食用エタノール1.8ℓ中に浸漬して放置した。この間、抽出溶媒に用いた95%食用エタノールは徐々に着色し、60日後にはピンク色ないし黄桃色に変化した。そこで、着色した抽出溶媒を廃棄し、新しい95%食用エタノール1.8ℓを補充した上で更に60日間浸漬し、抽出操作を完了した。

(b) こうして抽出処理された桜の花を冷風乾燥したところ、花卉は脱色されて漂白された紙状となり、また頸部やジクの部分も脱色されていた。

(c) 上記の抽出処理および乾燥された桜の花0.7gを清酒900ml中に混入し、透明容器

の本来的な品質を低下させることなく、その中に花を混入して観賞性を付与することができる。特に清酒に適用した場合には、祝儀酒、花見酒等の各種の酒席により一層の情趣を添えることができる等、顕著な効果を奏するものである。

特許出願人 朝日酒造株式会社

